"OPTION GRIL A EAU"

LAE 010 GE

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS
——————————————————————————————————————3
MANUEL D’INSTALLATION 5
IMPLANTATION
——————————————————————————————————————7
RACCORDEMENT ELECTRIQUE
——————————————————————————————————————8
INTERVENTION
——————————————————————————————————————9
SCHEMAS ELECTRIQUES
——————————————————————————————————————10
MANUEL D’UTILISATION 11
UTILISATION
——————————————————————————————————————13
NETTOYAGE & ENTRETIEN
——————————————————————————————————————15

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

Gril : Option gril à eau située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

► **S**urface à grillade de dimensions 265 mm x 405 mm.
► **C**uve acier inoxydable Z7CN18.09.
► **B**loc résistance 3.5 kW débrochable.
► **D**oseur d'énergie;
► **I**nterrupteur lumineux en façade.
► **G**rille inox à barreaux plat de 4mm x 10 mm.
► **1** Couvercle auto bloquant.

Accessoires :

► **S**achet de pierres de lave.

Référence	P	U	I
LAE 010 GE	3,5 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E	15

Directives :

Basse tension : 2006/95/CEE.
CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAE 010 GE"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

IMPLANTATION

Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Expédition-colisage :

Emballage carton sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

◊ **Recommandations :**

→ **P**ositionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).

→ **I**nstaller impérativement sous une hotte d'extraction.

→ **S**i cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux -ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

✓**Q**ue l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

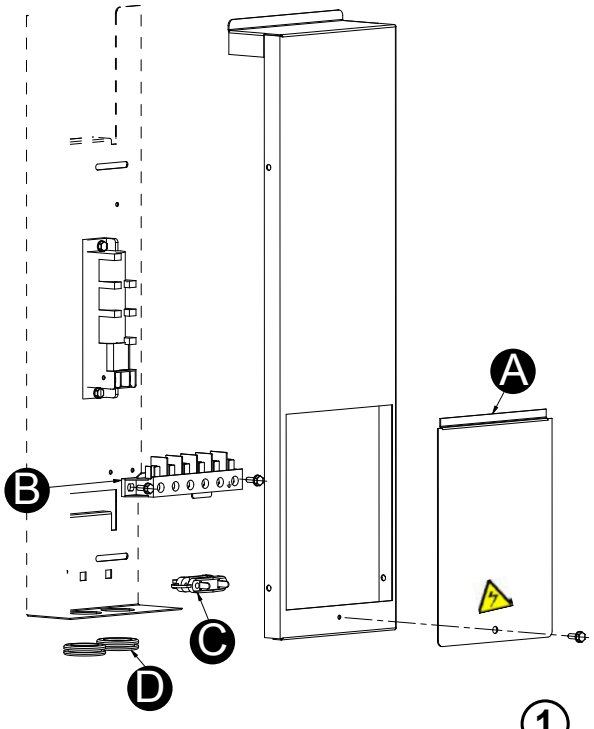
✓**Q**ue l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

Raccordement : ATTENTION :

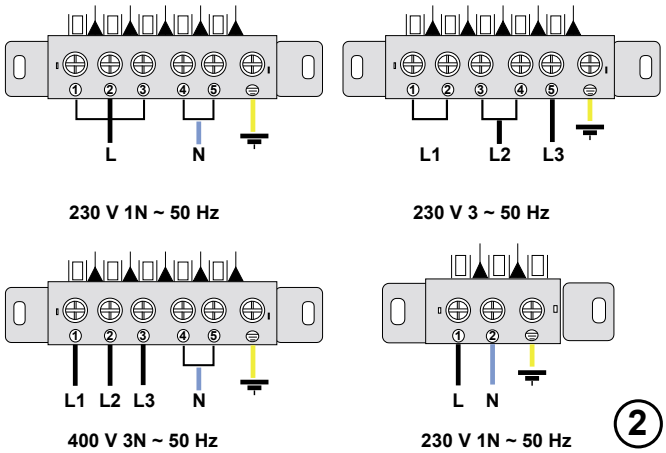
- **U**tiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- **L**a longueur des conducteurs du câble dalimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- **S**i cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- **S**i cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- **D**éposez le (ou les) trappe(s) Ⓐ/ figure ① à l'arrière de l'appareil repéré par .
- **P**rocédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier Ⓑ/ figures ①& ②
- **F**ixez le câble au moyen du serre câble Ⓒ/ figure ② selon votre alimentation électrique, figures ①& ②.
- Passer le câble dans les passes fil Ⓓ/ figure ①.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



①



L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

②

INTERVENTION

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Résistance de chauffe :

Lors de toute intervention sur la résistance de chauffe, démontage/ remise en place ou échange de l'élément chauffant, il convient de remplacer les 2 joints toriques assurant l'étanchéité de la paroi de cuve.

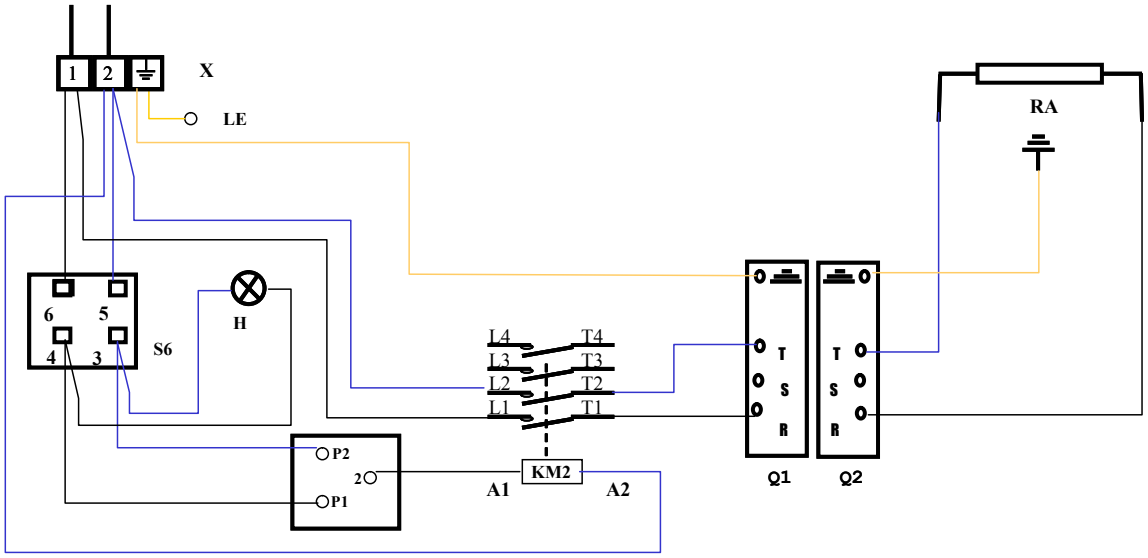
Thermostat de sécurité :

Un thermostat de sécurité se déclenche si l'appareil est mis en chauffe sans eau.

Pour réarmer le thermostat :

Le ré-enclenchement se fait manuellement par un bouton **P** qui se trouve sous la cuve, dans le placard.

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0



SCE4_003

Option de table

"LAE 010 GE"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

UTILISATION

Avant la première utilisation

→ **E**nlevez les protections plastiques.

→ **E**nlever la grille de cuisson et verser le sachet de pierres de lave (environ 3 kgs) uniformément et, impérativement sur la grille inférieure située dans le bac.

Il est normal de constater un dégagement de fumée lors des premières utilisations.

Fonctionnement

Remplissage de la cuve : → Bloquer le couvercle en position ouverte.

→ Retirer la grille.

→ Retirer le bloc résistance

→ Mettre environ 2 litres d'eau dans le fond de la cuve.

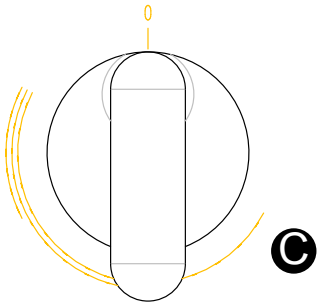
Mise en service :

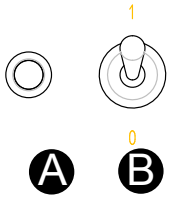
Le voyant Ⓐ représente la mise sous tension, basculer l'interrupteur Ⓑ, tourner la manette Ⓒ jusqu'au repère maximum.

Ramener la manette sur une position intermédiaire suivant la quantité d'aliments à griller et le type d'aliment à griller.

Un préchauffage de 15 à 20 minutes peut s'avérer nécessaire.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, puis basculer l'interrupteur lumineux.





IMPORTANT En fonctionnement, l'appareil doit être obligatoirement tenue sous surveillance.

Recommandations :

→ **C**hanger l'eau entre chaque utilisation.

→ **L**ors d'une utilisation prolongée, vérifier le niveau de l'eau.

Pour une bonne grillade :

→ Ne piquez pas la viande afin qu'elle ne perde ses sucs.

→ De même prenez une pince plutôt qu'une fourchette pour la retourner en cours de cuisson et nettoyer à l'aide la brosse entre chaque cuisson afin que les viandes n'adhèrent sur les dépôts carbonisés des cuissons précédentes.

UTILISATION

Maîtriser les temps de cuisson :

Très chaud : Pour les pièces fines ou celles devant être servies bleues ou saignantes.

Chaud : Pour les pièces de tailles moyennes ou fines et devant être servies à point.

Moyen : Pour les pièces de fortes épaisseurs (côtes de bœuf), les pièces épaisses ne doivent pas être saisies trop rapidement, cela entraîne une caramélisation de la surface qui empêche la chaleur de migrer à l'intérieur de la viande.

Marquage :

La grille de cuisson permet d'effectuer un " quadrillage " sur les deux faces en 2 ou 4 temps. La technique du 4 temps permet de répartir le sang à l'intérieur de la viande au lieu que celui-ci ne se concentre que sur une face, celle-ci est alors plus moelleuse et " saigne " beaucoup moins lors de la coupe.

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Nettoyage journalier :

Retirer la grille et le bloc résistance en le soulevant verticalement.

Rincez et séchez soigneusement la cuve.

Le nettoyage de la grille peut se faire au lave vaisselle ou à l'aide d'une brosse.

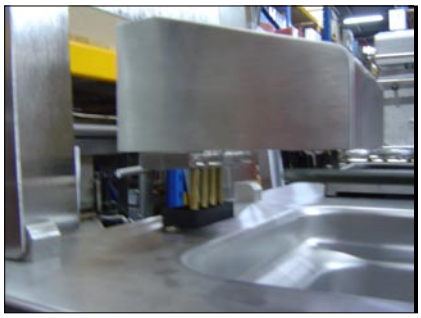
Le nettoyage de la résistance se fait à l'aide d'une éponge.

Ne pas mouiller le boitier de la résistance.

Les pierres de lave devront être changées périodiquement suivant utilisation ou au moins une fois par an.

IMPORTANT

Le couvercle de la grillade étant un élément de sécurité, celui-ci ne devra pas être démonté. Ce couvercle peut être reposé sur la cuve en cas de prise de feu.



Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.